

## 5. FISCH ALS LEBENSMITTEL

### Sterilisierte Fertiggerichte in Kunststoffbeuteln mit Umkarton

Eine norwegische Firma bringt bereits seit einigen Monaten Fleischklöße mit Sauce und Gemüse in Kunststoffbeuteln mit einer Garantiezeit von 6 Monaten in den Handel. Die Kunststoffbeutel stammen aus Dänemark von den Firmen Otto Nielsen und Dansk Plastic, beide Kopenhagen. Die befüllten und zugeschweißten Beutel werden 50 Minuten bei 108° C erhitzt. Als erstes Erzeugnis wurde das folgende Fertiggericht entwickelt und auch bereits nach Schweden exportiert:

- " 25 Rensdyrkaker m/saus og grønnsaker" d.h. also
- " 25 Renntier-Frikadellen mit Sauce und Gemüse "

Der ziemlich große Umkarton mit den Maßen 230 x 130 x 40 mm enthält zwei Kunststoffbeutel mit einem Nettogewicht von ca. 1 050 g. In einem großen Beutel sind 700 g Renntierfrikadellen und Sauce, in einem kleineren Beutel sind ca. 350 g Erbsen und Karotten enthalten. Auf dem Umkarton ist in norwegischer Sprache zu lesen:

"Schnellgericht - ein fertiges Mittagessen in 5 Minuten, in zwei Beuteln, die gemeinsam erwärmt werden. So wird das Schnellgericht erwärmt: Beide Beutel aus dem Umkarton entnehmen. In einen offenen Topf mit reichlich warmem Wasser legen. 5 Minuten mäßig sieden lassen. Die heißgewordenen Beutel mittels Wäscheklammern herausnehmen, um sich nicht die Finger zu verbrennen. Die Beutel aufschneiden und den Inhalt in eine vorgewärmte Schüssel geben. Das Gericht kann selbstverständlich auch direkt in einem Topf erwärmt werden."

Der Preis der Packung ist ausgezeichnet mit 7.90 Kr. ( = ca. 4,60 DM ). Weitere Erzeugnisse sollen folgen. Suppen, darunter Fischsuppen, sollen bereits lieferbar sein. Auch eine schwedische Firma plant, eine neue Anlage für eine Tagesproduktion von 50 000 Packungen zu errichten. Die Garantiefrieten werden zunächst absichtlich recht kurz gehalten.

Ohne Zweifel werden in Kürze auch in Westdeutschland die ersten Fischdauerwaren in Kunststoffbeuteln mit Faltschachteln im Handel erscheinen.

In diesem Zusammenhang soll außerdem auf den Artikel "Plastic Can Approved For Crab Meat" in der Zeitschrift "Food Engineering" Nr. 12, 1965 S. 88-89 hingewiesen werden. Danach soll eine australische Firma eine Plastikdose aus einer Polypropylenkomposition für pasteurisiertes Krabbenfleisch entwickelt haben. Die Plastikdose kann 450 g Krabbenfleisch aufnehmen. Sie ist durchsichtig und mit Hilfe der üblichen Dosenverschlußmaschinen verschließbar.

G. Wünsche  
Institut für Biochemie und Technologie  
Hamburg